

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 266»

**СОГЛАСОВАНО**

с родительским комитетом  
МБДОУ № 266  
(протокол № 3 от 09.09.2021 г.)

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом заведующего  
МБ ДОУ «Детский сад № 266»  
от 01.09.2021 г. № 92  
В.А. Поромова



**Положение  
об организации питания воспитанников  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 266»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 266» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 266» (далее - МБДОУ).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

**2. Общие подходы к организации питания**

2.1. Питание воспитанников МБДОУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 г. №881
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) от 28.05.2010 г № 299;
- Приказ Минздрава России от 21.03.2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБДОУ

## 2.2. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:

2.2.1. Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. Предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. Пропаганда принципов полноценного здорового питания.

2.3. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации.

2.5. Повара МБДОУ должны иметь соответствующий уровень профессионального образования, периодически раз в 5 лет проходить повышение квалификации. Весь персонал МБДОУ, участвующий в организации питания, проходит обязательный предварительный и периодический медицинский осмотр согласно приказа Минздрава России № 29н от 28.01.2021, а также вакцинацию согласно Национального календаря прививок.

2.6. Критерии эффективности организации питания воспитанников в МБДОУ:

2.6.1. Выполнение натуральных норм и калорийности питания воспитанников;

2.6.2. Соблюдение рациона питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.6.3. Соответствие формы организации работы пищеблоков и технологии приготовления блюд с принципами ХАССП;

2.6.4. Наличие ежедневных суточных проб и периодических результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания;

2.6.5. Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МБДОУ со

стороны родительской и педагогической общественности.

## **1. Порядок предоставления питания воспитанникам**

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, вывешивается на стенде у пищеблоков, входных группах ДОУ.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

3.3. Порционирование блюд осуществляется в группе с использованием мерного инвентаря соответствующего объема.

3.4. Кратность и время приема пищи воспитанникам определяется по нормам, установленным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (пр. № 12, таб. 4 пр. № 10).

## **2. Организация питания детей в группах**

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется помощником воспитателя под руководством воспитателя.

4.2. Перед раздачей пищи столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи. Работники, участвующие в раздаче еды, используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

4.3. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне группового помещения.

4.4. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- стол накрывают скатертью или индивидуальными салфетками (в отсутствие карантина в группе);

- на стол ставят салфетницы, тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо;

- раскладывается салат в индивидуальные салатницы;

- разливается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- по окончании приема первого блюда взрослые убирают со столов тарелки, дети старшего возраста могут самостоятельно убирать свои тарелки на специально отведенное место на их столе;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается третьим блюдом.

4.5. В первых младших группах возможно докармливание детей.

4.6. Детям раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребенка.

4.7. При организации каждого приема пищи воспитанникам прививаются культурно-гигиенические навыки.

4.8. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока и раздаче пищи.

## **5. Питьевой режим**

5.1. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

5.2.Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой, сменяемость воды каждые 3 часа (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

## **6. Порядок учета питания воспитанников**

6.1. Для обоих пищеблоков и всех групп МБДОУ применяется единое меню и единый порядок учета питания воспитанников.

6.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся в таблице учета посещения воспитанников.

6.3. Старшая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников, которые до 10 часов текущего дня подают им воспитатели.

6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. Если закладка продуктов еще не произошла, меню-раскладка корректируется, продукты возвращаются на склад.

6.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход, и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.6. Начисление оплаты за питание производится филиалом Централизованной бухгалтерии КОиН на основании таблиц посещаемости воспитанников. Количество дето-дней в таблице посещаемости строго соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

## **7. Осуществление контроля за организацией питания**

7.1.Заведующий МБДОУ приказом назначает из числа работников МБДОУ лицо, ответственное за организацию питания воспитанников.

7.2.Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом заведующего МБДОУ.

7.3. Контроль организации питания воспитанников осуществляет бракеражная комиссия.

7.4.Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля с принципами ХАССП, утверждённой заведующим МБДОУ.

7.5.Мониторинг организации питания проводится в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5. настоящего Положения.

7.6.Дополнительный контроль за организацией питания в МБДОУ может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом МБДОУ.

